

Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 1 de 31

INTRODUCCION

El coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV, Se ha propagado alrededor del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, así mismo pueden afectar todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales, incluyendo los viajes, el comercio, el turismo, los suministros de alimentos, la cultura y los mercados financieros, entre otros. Para reducir el impacto de las condiciones del brote de COVID-19 en las actividades económicas y sectores del país, población trabajadora, usuarios, consumidores y población en general, es importante que todos los empleadores realicen la planeación, alistamiento e incorporación de medidas de prevención para la mitigación y respuesta a situaciones de riesgo frente COVID-19.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas. El Coronavirus 2019 (COVID-19), tiene síntomas similares a los de la gripa común, alrededor del 80%, se recupera sin necesidad de un tratamiento especial. Otras personas, conocidas como casos asintomáticos, no han experimentado ningún síntoma. El Coronavirus 2019 (COVID-19), puede causar enfermedades que van desde leves a graves y, en algunos casos, puede ser fatal.

Por lo anterior la empresa HOTEL SANTRIS SAS ha adoptado de la Resolución 0666 de 2020 el Protocolo de Bioseguridad para mitigar y prevenir la transmisión del COVID-19, con el fin de minimizar los factores que puedan generar la transmisión del virus.

JUSTIFICACIÓN

En el marco de la pandemia ocasionada por el nuevo coronavirus COVID-19 se hace necesario adoptar los protocolos generales de bioseguridad que deben ser implementados por los diferentes sectores económicos sociales con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades.

ALCANCE

Este protocolo es aplicable a todo el personal del HOTEL SANTRIS SAS, así como a los huéspedes y visitantes, proveedores y es transversal a todos los procedimientos de la empresa.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 2 de 31

1. OBJETIVO

Orientar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, para adaptar en los servicios de hospedaje, alimentación, limpieza y aseo de las habitaciones con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de persona a persona durante el desarrollo de todas nuestras actividades.

2. **DEFINICIONES**

Aislamiento: separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

Aislamiento respiratorio: se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).

Aislamiento por gotas: se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.

Aislamiento por contacto: se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.

Asepsia: ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 3 de 31

las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

Cohorte de pacientes: agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

Contacto estrecho: es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

COVID-19: es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

Desinfección: es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

Mascarilla Quirúrgica: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

Material Contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 4 de 31

NIOSH: Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica.

Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un liquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

SARS-CoV-2: versión acortada del nombre del nuevo coronavirus "Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave" (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

3. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS COLABORADORES, HUESPEDES Y PROVEEDORES

3.1 MEDIDAS GENERALES

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de protección respiratoria (tapabocas)

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se deben reforzar los procesos de limpieza y desinfección de elementos, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad de



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 5 de 31

alojamiento, adecuado uso de los elementos de protección personal EPP y optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicas y sanitarias.

En el HOTEL SANTRIS SAS se han establecido las siguientes medidas de bioseguridad para colaboradores, huéspedes y proveedores:

3.1.1 Desinfección de zapatos:

Se facilita la limpieza de los zapatos de quienes entran al hotel (empleados, huéspedes y proveedores) con un tapete antiséptico con amonio cuaternario que desinfecta las suelas.

3.1.2 Lavado de manos:

- ✓ Se dispone de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas desechables en los baños de recepción y zonas de trabajo.
- ✓ Se dispone suministros de alcohol glicerinado al 70% y Gel desinfectante en Recepción.
- ✓ Se dispone de gel desinfectante en todos los pisos a la salida del ascensor para uso frecuente por parte de los huéspedes y colaboradores
- ✓ Se dispone en áreas comunes (Recepción) y zonas de trabajo (lavandería) de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 2 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 - 30 segundos.
- ✓ Todos los trabajadores deben realizar el protocolo de lavado de manos después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, ascensor, interruptores de luz), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- ✓ El responsable del sistema de seguridad y salud en el trabajo deberá establecer mecanismos de seguimiento y monitoreo y autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo.
- ✓ Se coloca el procedimiento de lavado de manos en los baños y zonas de trabajo, como también el procedimiento de desinfección en los puntos donde está disponible el Gel desinfectante o el alcohol glicerinado; como acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todas las actividades que eviten el contagio.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 6 de 31

3.1.3 Lavado de manos y técnica de lavado

- ✓ El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, o antes de tocarse la cara, al tener contacto con dinero, o algún elemento que haya sido manipulado por otras personas (huéspedes).
- ✓ La higiene de manos con alcohol glicerinado o gel desinfectante se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias.
- ✓ El alcohol glicerinado a utilizar debe tener una concentración entre 60% y el 95%.
- ✓ Se deben tener recordatorios de la técnica del lavado de manos y desinfección en la zona en la cual se realiza la actividad lavado de manos.





Mójese las manos



Deposite en la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir toda la superficie de las manos.



Frótese las palmas de las manos entre sí.



Frátese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha con la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



Enjuáguese las manos con agua.



Séquese las manos con una toalla desechable.



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.



Sus manos son seguras.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 7 de 31



Todos los colaboradores deben desinfectarse las manos después del intercambio de objetos como cédula, tarjetas de pago, dinero en efectivo, lapiceros entre otros.

3.2. DISTANCIAMIENTO FÍSICO

El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa. Para practicar el distanciamiento físico se requiere:

- ✓ Se coloca señalización de distanciamiento en el piso para huéspedes, proveedores y visitantes: "Mantenga una distancia segura de 2 metros para protegerse y proteger a los demás". Al igual un punto de "espere aquí" para ser atendido.
- ✓ Se instala una barrera de distanciamiento entre cliente y colaborador (al frente del mostrador) de 2 metros de distancia y se evitará las aglomeraciones.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 8 de 31

- ✓ La acomodación de los huéspedes será individual (1 persona por habitación). En caso de ser familiares 2 personas máximo por habitación y en cama individual).
- ✓ Se suspende el servicio del Restaurante para el desayuno. Se dará exclusivamente Room Service (servicio a la habitación).
- ✓ Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo para así poder disminuir el riesgo de transmisión. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo mantendrán las mismas distancias de protección.
- ✓ Se debe controlar el aforo de los trabajadores el área o recinto de trabajo.
- ✓ No se permite reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.
- ✓ Aprovechar las ayudas tecnológicas con el fin de evitar aglomeraciones y evite el intercambio físico de documentos de trabajo.
- ✓ Evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con clientes o con otros colaboradores.
- ✓ Evitar compartir elementos con clientes o demás colaboradores.
- ✓ Además de las medidas cotidianas para prevenir el COVID-19, se deben hacer recomendaciones permanentes para mantener el distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo como en todos los lugares en donde pueda tener encuentro con otras personas, es una de las mejores medidas para evitar la propagación.

3.3 ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) PARA PREVENCIÓN DEL COVID-19

3.3.1 Generalidades:

- ✓ Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa deben definir los EPP indicados para la protección personal de acuerdo con la labor, para la prevención del COVID-19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene.
- ✓ El empleador debe entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.
- ✓ Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP.
- ✓ El uso de guantes se recomienda si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 9 de 31

- ✓ Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca y recordar que son de uso personal.
- ✓ Se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- ✓ En todo caso, ningún trabajador debe usar la dotación o EPP empleados en la actividad laboral por fuera de sus actividades laborales.
- ✓ Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP.

3.3.2 Elementos de Protección personal para colaboradores:

El responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del Hotel Santris define los siguientes EPP indicados para la protección personal de acuerdo con la labor para la prevención del COVID-19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene. Como se muestra en la siguiente gráfica:

BARRERAS FÍSICAS DE PROTECCIÓN Elementos de protección personal para los colaboradores Gorro desechable o Tapabocas malla · Tapabocas quirúrgico · N95: Gafas o careta Cuando se realiza la desinfección en una habitación de alguna persona contagiada o con síntomas, los filtros que tiene ayudan a exhalar como una cámara de aire e inhalar filtrando el aire. · Respiradores con filtro Guantes de látex o nitrilo Bata manga larga y o delantal impermeable Calzado cerrado o cubrecalzado



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 10 de 31

Recepcionistas:

- > Gorro desechable o malla
- > Tapabocas desechables y tapabocas en tela anti fluido
- > Careta de protección facial
- Bata manga larga en tela anti fluido

Camareras y/o personal de limpieza:

- ➢ Gorro desechable o malla
- > Tapabocas desechables y tapabocas en tela anti fluido
- > Careta de protección facial o gafas antisalpicaduras
- Guantes de látex o nitrilo (debajo)
- > Guantes de limpieza de caucho
- > Bata manga larga en tela anti fluido
- ✓ La disposición final de los EPP desechables (gorros, tapabocas y guantes) será en el punto ecológico en la caneca de ordinarios no reciclables.
- ✓ El lavado y desinfección de los EPP no desechables es responsabilidad de cada colaborador.
- ✓ Durante la realización de labores el uso de los equipos de protección personal es obligatorio y deben abstenerse de compartirlos.
- ✓ Los colaboradores no deben usar la dotación de EPP por fuera de la empresa.

3.3.3. Manejo de los tapabocas

- ✓ El uso del tapabocas es obligatorio para el ingreso y estadía en el Hotel, obligatorio para en el transporte público y en áreas con afluencia masiva de personas.
- ✓ El uso correcto de los tapabocas es fundamental para evitar el contagio, deben cubrir boca, nariz y barbilla; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.
- ✓ Siempre debe hacer el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.

3.3.4. Tapabocas convencional

Estos elementos que cubren de manera no oclusiva la nariz y boca de las personas y reducen la probabilidad de contacto con secreción nasal o saliva de otra persona.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 11 de 31

- ✓ Los tapabocas convencionales tienen distintos diseños, entre ellos, los que se pliegan sobre la boca o nariz y los preformados, que no lo hacen.
- ✓ Los tapabocas que no vienen preformados se humedecen más fácilmente y entran en contacto con mayor facilidad con secreción nasal o saliva de la persona.

3.3.5. Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:

- ✓ Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
- ✓ El uso de los tapabocas debe seguir las recomendaciones del fabricante.
- ✓ Toca solo los elásticos y ajuste el tapabocas por detrás de las orejas.
- ✓ La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón, asegurándose que no queden grandes espacios entre la cara y el tapabocas.
- ✓ Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior, moldee la banda sobre el tabique nasal.
- ✓ No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- ✓ El tapabocas se puede usar durante un dia de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- ✓ Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa de papel o basura.
- ✓ No reutilice el tapabocas si es desechable.
- ✓ Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- ✓ El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- ✓ Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.

3.3.6 Manejo de guantes para camarera o personal de aseo:

- ✓ Su uso es para actividades de aseo y manejo de residuos
- ✓ El uso de los guantes de latex será debajo de los guantes de caucho para una mayor protección.
- ✓ Se debe eliminar los guantes de látex al finalizar las labores.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 12 de 31

✓ Se debe lavar y desinfectar el exterior de los guantes de caucho y dejar secar en un lugar ventilado.

3.3.7 Las caretas y batas se deben lavar y desinfectar después del uso diario.

3.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.4.1 Generalidades:

- ✓ Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de lugares de trabajo, que defina el procedimiento, la frecuencia, los insumos, el personal responsable, elementos de protección empleados, entre otros.
- ✓ Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.
- ✓ Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del establecimiento, incluyendo sus zonas comunes y mobiliario, con productos de desinfección de uso doméstico o industrial. Así mismo, garantizar jornadas de limpieza y desinfección periódicas durante el día.
- ✓ Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas que establezca medidas preventivas.
- ✓ Elaboración de fichas técnicas e instructivos (idealmente digitales) sobre los procesos de limpieza y desinfección.
- ✓ Establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramienta de trabajo.
- ✓ Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo.
- ✓ Disponer de paños y uso de desinfectante que permita limpiar o desinfectar asear las áreas de contacto (ej. el panel de control) de los equipos o elementos de uso general (ej. Botones de ascensor, manijas etc.) entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se encargue de efectuar su manipulación.
- ✓ Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar con productos entre los que se recomienda el hipoclorito de uso doméstico y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después retirar con un paño húmedo y limpio, o también se puede utilizar dicloroisocianurato de sodio diluyéndolo de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, entre otros.
- ✓ Así mismo, revise las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza..



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 13 de 31

- ✓ Realizar las actividades de seguimiento y monitoreo a través de registros.
- ✓ Realizar capacitación al personal de servicios generales.
- ✓ En caso de contratar empresas especializadas estas deberán contar con concepto sanitario expedido por la Direcciones Territoriales.
- ✓ Los insumos empleados para realizar la actividad (escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes) deben ser sujetos de limpieza y desinfección constante periódica, considerando los ciclos de limpieza o áreas cubiertas, según la programación de la actividad.
- ✓ Insumos químicos empleados, especificando dosis y naturaleza química del producto, deberán contar con su respectiva hoja de seguridad: desinfectantes, aromatizantes, desengrasantes, jabones o detergentes.

3.4.2 Definiciones:

Remoción: Paso en el cual se retiran de las áreas las partículas gruesas, procedimiento que generalmente consiste en barrer.

Limpieza: Paso en el cual se utiliza agua más jabón en cantidades que la etiqueta del producto lo sugiera, con el fin de remover la suciedad del área.

Desinfección: Es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos; paso en el cual se utiliza una solución de agua más desinfectante, para aplicación en superficies como parte del procedimiento final.

Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

3.4.3 Procedimiento de limpieza y desinfección

3.4.3.1 Generalidades:

¿Cómo se realiza la desinfección y limpieza de los establecimientos y espacios de trabajo?



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 14 de 31

- ✓ El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los elementos de protección personal (usar monogafas, guantes, delantal y tapabocas).
- ✓ Realizar la limpieza de áreas y superficies retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva.
- ✓ Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios.
- ✓ El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se deben utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- ✓ Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo con (sic)
- √ Varios productos de limpieza y desinfectantes vendidos en supermercados pueden eliminar el coronavirus en las superficies. Revise las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza.
- ✓ Las superficies del cuarto de baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día.
- ✓ Elimine los guantes y paños en una papelera después de usarlos, si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante limpio con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado. Al finalizar el proceso báñese y cámbiese la ropa.
- ✓ Utilizar desinfectantes o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).
- ✓ Tener un espacio disponible para los insumos de limpieza y desinfección.

3.4.3.2 Uso de solución desinfectante:

Se utilizará el alcohol al 70% para superficies y elementos electrónicos y de trabajo.

Se utilizará el hipoclorito para desinfección de áreas, pisos y baños.

Recomendaciones:

- ✓ Antes de iniciar con la preparación de la dilución se debe verificar la etiqueta del producto con el fin de identificar su concentración comercial.
- √ Los productos desinfectantes se preparan acorde a la descripción de la hoja de seguridad o ficha técnica del mismo.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 15 de 31

- √ Verificar instrucciones de uso descritas en la hoja de seguridad del producto desinfectante.
- ✓ La remoción y limpieza debe ir antes de la desinfección y nunca tratar de reemplazarla.
- ✓ Evite levantar polvo al limpiar.
- ✓ Los traperos, paños de aseo y baldes deben estar siempre limpios y secos antes del inicio del procedimiento.
- ✓ Los elementos (baldes, traperos, paños y guantes) que se utilizan para la limpieza y desinfección deben ser exclusivos en cada área.
- ✓ Los elementos utilizados deberán lavarse una vez finalizado el procedimiento y dejarlos secar en un sitio ventilado, no dejarlos sumergidos en la solución.
- ✓ Nunca mezcle el desinfectante con el jabón u otros productos de limpieza.
- ✓ No mezclar varios desinfectantes.
- ✓ La dilución debe realizarse al iniciar el protocolo de lavado y desinfección y dependiendo del elemento a desinfectar así:

Elemento a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de Hipoclorito	Tiempo de Acción	Forma de aplicación
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos.	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	10-15 min	Aspersión

3.4.3.3 Procedimiento de limpieza y desinfección de Recepción y áreas comunes:

✓ Priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por colaboradores y huéspedes con alta frecuencia, mostrador, corredores, barandas, manijas, ascensor, interruptores, superficies de las mesas, escritorios y superficies de apoyo, se realizará cada 2 horas con alcohol al 70% y los baños, llaves de agua y pisos con Hipoclorito.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 16 de 31

- ✓ La desinfección de equipos electrónicos, teléfono, citófono, celular, datafono, computador, impresora y elementos de trabajo se debe desinfectar con alcohol cada 2 horas.
- ✓ Las llaves, llaveros y controles son artículos de alta rotación, por lo tanto, se deben desinfectar con alcohol antes de entregarlas y cada vez que se reciban.
- ✓ Los paños de limpieza se lavarán inmediatamente después de usarlos, para que estén limpios en la siguiente limpieza.

3.4.3.3 Procedimiento de limpieza y desinfección de habitaciones y lavandería:

Se revisa y se refuerza el documento HE-004 GUIA PARA EL ARREGLO DE HABITACIONES en los siguientes aspectos:

- ✓ En los espacios de habitaciones y baños existen muchos puntos críticos donde la limpieza y desinfección debe hacerse a profundidad.
- ✓ Arreglar las habitaciones a puerta cerrada y con las ventanas abiertas, para permitir una buena ventilación y evitar esparcir cualquier virus al interior de otras habitaciones. No ingrese el carro de limpieza.
- ✓ Barrer con mopa, no con escoba, para evitar esparcir cualquier particula.
- ✓ Después de la limpieza general de la habitación se realizará la desinfección con alcohol al 70% aplicado directamente con un paño y se procede a desinfectar manijas de puertas y lavamanos, interruptores de luz, televisores, superficies de mesas y armarios, superficies de apoyo, citófonos, cabeceros de camas, controles remotos y además artículos de aseo personal.
- ✓ Realizar la limpieza y desinfección de paredes, cortinas y ambiente en general cuando se realice el check out.
- ✓ Los baños (sanitarios, duchas, lavamanos) jaboneras, superficies de apoyo, puerta ducha, llaves de duchas y lavamanos, paredes y pisos después de su limpieza general deben desinfectarse con hipoclorito (ver gráfica de dilución de desinfectante) aplicado directo o en aspersión según la superficie a desinfectar.
- ✓ Retirar diariamente la ropa de cama y toallas, evite abrazarla y use la bolsa de ropa mientras la lleva a la lavadora para evitar la autocontaminación.
- ✓ Dejar ventilar el colchón por lo menos dos horas antes de volver a hacer tendido de camas.
- ✓ Aumentar la frecuencia de lavado y desinfección de protectores de colchones y almohadas.
- ✓ Lave la ropa de cama a la temperatura más alta con detergente para ropa, seque la ropa en la secadora y planche usando una configuración caliente.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 17 de 31

- ✓ Los colaboradores de limpieza usarán sus elementos de protección personal como tapabocas antifluido, careta facial o gafas antisalpicaduras, bata antifluido, guantes de latex por debajo de los guantes de limpieza y guantes de limpieza de caucho.
- ✓ Manejar una mayor concentración de los productos utilizados en el aseo de baños y dejar actuar por un mayor tiempo de lo aconstumbrado.
- ✓ Llevar los registros de limpieza y desinfección de baños y habitaciones.
- ✓ Aumentar la frecuencia en la limpieza y desinfección del área de lavandería (piso, máquinas, canecas de ropa)
- ✓ Los colaboradores de limpieza deberán seguir este procedimiento de aseo personal:
 - o Lavarse las manos y brazos antes y después de las labores de limpieza.
 - Al finalizar las labores eliminar los guantes de latex y paños desechables, lavar y desinfectar el exterior de los guantes de caucho y dejar secar en un lugar ventilado.
 - Cambiarse de ropa completamente (incluidos zapatos) al finalizar el proceso de limpieza.

3.4.3.3 Procedimiento de limpieza y desinfección en el área de alimentos

- ✓ Desinfectar todos los activos de operación fijos y removibles del área de cocina, antes y después de cada operación.
- ✓ Mantener limpios y desinfectados los pisos, paredes, unidades de frío y todas las áreas de la cocina, para prevenir la contaminación de la materia prima.
- ✓ Cambiar o lavar con regularidad las esponjas para el lavado del menaje, preferiblemente con agua caliente y desinfectante.
- ✓ Desinfectar con hipoclorito de sodio los cubiertos después de cada servicio (ver gráfica de dilución de hipoclorito).

MEDIDAS ADICIONALES PARA EL ALOJAMIENTO

- a). Se designa al administrador y persona encargada de Seguridad y Salud en el trabajo (SST) para que sea el enlace entre los trabajadores, huéspedes y visitantes, sin excepción, que contenga toda la información disponible acerca del COVID-19.
- b) Se Garantiza la entrega de elementos de protección personal (EPP) para prevención del COVID-19.
- c) Se realiza la toma de temperatura a los trabajadores, al inicio del turno de trabajo y al final del mismo, esta información será registrada por escrito en el formato de control horario empleados.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 18 de 31

- d) Informar a huéspedes y visitantes de las buenas prácticas y acciones que está adelantando el HOTEL SANTRIS para reducir el riesgo. Estas se pueden informar desde el momento de la reserva, de tal manera que la información y las condiciones sean claras para el huésped.
- e) Se tiene en un lugar visible la información de los centros de atención médica más cercanos al Hotel
- f) Se tiene en la cartelera información importante del COVID-19 así como las medidas de higiene y formas de prevención del COVID -19.
- g) Se asigna turnos de trabajo escalonados con el fin de garantizar el distanciamiento.
- h) Realizar supervisión constante para la desinfección de los elementos y áreas.

3.5 MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS:

- ✓ Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Se destina el área de lavandería y bodega de insumos para el almacenamiento de elementos de higiene y sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios. Y se garantizará condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.
- ✓ Toda materia prima que viene del lugar de producción, empacada en materiales como cartón, madera, mimbre o tela, debe trasladará a recipientes propios del hotel, como cajones plásticos o de otro material de fácil limpieza, para evitar ingresar contaminación externa al establecimiento.
- ✓ Reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas para garantizar que no haya contaminación de estos.
- ✓ Se mantienen en el lugar de almacenamiento las fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados.
- ✓ Manejo y disposición de envases de detergentes, jabones, desinfectantes.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 19 de 31

3.6. MANEJO DE RESIDUOS

De acuerdo con el Sistema de Gestión de Sostenibilidad en el númeral 4.1.6. Gestión de Residuos, manejamos la Guía para el adecuado manejo de los residuos:

- ✓ Identificamos los residuos generados en el área de trabajo.
- ✓ Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tales corno papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca.
- ✓ Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos.
- ✓ Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.
- Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.
- ✓ Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.
- ✓ Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir el procedimiento de higiene de manos.

4. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO.

- √ Todos los colaboradores deben seguir estrictamente las medidas de protección encaminadas a controlar y reducir la transmisión del coronavirus. Deberán protegerse según al nivel de riesgo al que están expuestos de acuerdo con lo establecido por la autoridad sanitaria.
- ✓ Se dispone de los números de teléfono que la secretaria de Salud dispuso para activar el protocolo para el COVID-19 para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier huésped y/o colaborador que pueda estar presentando alguno de los síntomas de COVID 19:



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 20 de 31



- ✓ Se lleva la base de datos de los huéspedes con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que se presentara algún positivo de Covid-19 de modo que se puedan rastrear los contactos.
- ✓ Se realiza la toma de temperatura en el momento del ingreso al hotel a todos los huéspedes para identificar síntomas de COVID-19.
- ✓ Se monitorea el estado de salud del personal, se realiza la toma de temperatura a los colaboradores al inicio y al final del turno.
- ✓ Identificar los riesgos de las actividades rutinarias y los que se puedan generar, en cambios de roles o tareas.
- ✓ Instar al personal a quedarse en casa si él o algún miembro de la familia tiene síntomas.
- ✓ Limitar el contacto con otros huéspedes y reducir al máximo la interacción entre empleados y huéspedes sin afectar la calidad de la prestación del servicio.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 21 de 31

- ✓ Ante el reporte de un trabajador con sospecha de contagio, la persona encargada del SST deberá verificar los síntomas e informar a las autoridades competentes y tomar las medidas de aislamiento necesarias.
- ✓ Desechar en la caneca con tapa y bolsa de residuos ordinarios los tapabocas y elementos de protección que sean desechables.
- ✓ Mantener un inventario de productos de limpieza y desinfección para garantizar la operación constante.
- ✓ Garantizar el suministro de agua para el consumo, lavado de manos y limpieza del Hotel.

La empresa Hotel Santris debe asegurar el cumplimiento de las siguientes actividades:

4.1. Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

- Asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19, previstas en el presente protocolo.
- Establecer un sistema de verificación para el control en el momento de la notificación positiva (preferiblemente digital), en el que cada trabajador y persona que presten los servicios para la empresa, registren todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando: Fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido contacto, en los últimos 10 días y a partir del primer momento de notificación, cada día.
- ✓ No permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.
- Reporte diario, vía correo electrónico o telefónico o a través de la aplicación CoronApp, sobre el estado de salud y temperatura del personal, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 de los trabajadores.
- ✓ Fomentar el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores.
- ✓ Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores y durante la jornada laboral, realizar el protocolo de lavado de manos, establecer una periodicidad mínima de cada 2 horas y al finalizar la jornada.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 22 de 31

- Establecer el canal de información entre el empleador, la EPS, la ARL y el trabajador para que informe cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial.
- Consolidar y mantener actualizada una base de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la Empresa. Teniendo en cuenta las reservas de información.
- Se debe desarrollar un proceso diario de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal. En lo posible, utilizando termómetro láser o digital (al cual se le debe realizar la limpieza y desinfección después de cada uso), realizando la toma al ingreso y salida del turno por trabajador, con el debido registro nominal en formato establecido por la empresa.
- Establecer un protocolo de verificación de estado de salud (reporte de síntomas respiratorios y toma de temperatura) cuando haya ingresado a las instalaciones de proveedores y clientes.
- ✓ Instruir a los trabajadores, proveedores y clientes en la aplicación de la etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- ✓ Difundir a los trabajadores la información sobre generalidades y directrices impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para (a preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional.
- ✓ Proveer asesoría y acompañamiento a los trabajadores o colaboradores, incluidos los de aislamiento preventivo.

4.1.1 Trabajo de forma presencial:

Para el desarrollo de actividades laborales de manera presencial la empresa debe capacitar a todos los trabajadores en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, que como mínimo debe contener:

- ✓ Información general relacionada con los lugares de la empresa en los que puede haber riesgo de exposición.
- ✓ Factores de riesgo del hogar y la comunidad.
- ✓ Factores de riesgo individuales.
- ✓ Signos y síntomas.
- ✓ Importancia del reporte de condiciones de salud.
- ✓ Protocolo de actuación frente a síntomas.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 23 de 31

- ✓ Protocolo de etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo, lavarse inmediatamente las manos, y abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- ✓ Todos los trabajadores deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 2 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – segundos de acuerdo a los lineamientos de la OMS, y después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- Los trabajadores ingresan al turno con su ropa, deben pasar luego hacia un espacio dispuesto para dejar su ropa en un casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la trasmisión del virus.
- ✓ Es fundamental evitar tocar cualquier elemento que no sea indispensable de tocar y desinfectar los casilleros, llaves, maletas, entre otros.
- Si la persona llega a presentar síntomas respiratorios en el trabajo se le debe proveer un tapabocas convencional, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud teniendo en cuenta los canales de notificación instaurados dentro de la empresa para definir la conducta a seguir.
- ✓ La empresa debe buscar la asesoría y acompañamiento de su ARL para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa.
- ✓ Fomentar los hábitos de vida saludable con los trabajadores, como la hidratación frecuente, pausas activas y la disminución del consumo de tabaco como medida de prevención.
- Se deben realizar las pausas activas, de conformidad con lo establecido en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa. Para la ejecución de dichas pausas no es necesario retirarse los elementos de protección personal como los tapabocas, es necesario garantizar la distancia de mínimo 2 metros entre cada uno de los trabajadores, Al finalizar las pausas activas, es necesario realizar el protocolo de lavado de manos antes de volver a la realización de las actividades laborales.
- ✓ Promover e implementar el uso de herramientas tecnológicas que reduzcan los contactos personales dentro de la empresa (por ejemplo: reuniones virtuales).
- ✓ Los trabajadores deben abstenerse de ir al lugar de trabajo en caso de presentar síntomas de gripa o un cuadro de fiebre mayor a 38°C.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 24 de 31

4.1.2 Alternativas de organización laboral

- Adoptar esquemas operativos que garanticen la continuidad del servicio o actividad y que permitan disminuir el riesgo de contagio para los trabajadores y demás personas que presten sus servicios a la empresa.
- ✓ Implementar jornadas flexibles y rotativas donde en el lugar de trabajo hay una sola persona por turno de a lo largo del día, con el fin de evitar aglomeraciones de los trabajadores en el ingreso y salida, en los centros de trabajo y en los medios de transporte masivos.
- ✓ Se determina que el número máximo de trabajadores por turno es un colaborador y dependiendo de las condiciones del lugar de trabajo tanto para el personal administrativo, de atención al cliente y, operación.
- ✓ La empresa puede fomentar el uso de medios alternativos de transporte.

4.1.3 Interacción en tiempos de alimentación.

- ✓ En los tiempos de alimentación (refrigerio) se debe evitar tomar los alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.
- ✓ Realizar limpieza y desinfección antes de después de hacer uso de los espacios para alimentación.

Antes de tomar los alimentos, es necesario realizar el siguiente protocolo:

- ✓ Lavar las manos con agua, jabón y toallas desechables.
- ✓ Retirar el tapabocas
- ✓ Lavar nuevamente las manos con agua y jabón.
- ✓ Al finalizar el consumo de alimentos es necesario realizar el lavado de manos con agua y jabón y utilizar un nuevo tapabocas para retomar las labores.
- ✓ No compartir los utensilios de comida con los demás trabajadores.

4.1.4 Medidas locativas

- ✓ Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo, de suficientes puntos de aseo para el lavado frecuente de manos, los cuales deberán ser acordes a las áreas de trabajo y el número de trabajadores según las recomendaciones de las autoridades de salud.
- ✓ Garantizar la existencia de desinfectantes cerca de las zonas de desplazamiento y trabajo.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 25 de 31

- ✓ Garantizar la correcta circulación del aire y evitar el uso de aire acondicionado o ventiladores en las instalaciones. Tomar medidas para favorecer la circulación y recambio de aire en espacios cerrados o con escasa ventilación, y realizar el mantenimiento de los equipos y sistemas de ventilación.
- ✓ Garantizar la existencia de agua limpia, jabón líquido y toallas desechables o de un solo uso en los baños.
- ✓ Disponer de lavamanos para evitar aglomeraciones a la hora de realizar el lavado de manos.
- ✓ Disponer de canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los trabajadores que sean de un solo uso o desechables.

4.1.5 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

- ✓ Una vez terminadas las labores, se deben retirar y disponer los elementos de protección personal para COVID-19. Si es posible que éstos sean lavados y desinfectados, se harán las recomendaciones necesarias para el manejo dentro de los hogares. En el hogar, éstos deben ser lavados al terminar la jornada y no ser combinados o mezclados con la ropa de la familia. Una vez se haya cambiado de ropa, realizar el proceso de higiene de manos.
- ✓ Tanto para el personal relacionado con la operación corno para el personal de las áreas administrativas, servicio al cliente, la empresa deberá revisar y actualizar, de ser necesario, los procedimientos de higiene y seguridad por parte del personal, procurando la inclusión de actividades de limpieza y desinfección de sus elementos de trabajo (equipos, maquinaria, elementos o herramientas necesarias para la realización de las labores), de los elementos de protección personal y ropa de trabajo, en los casos que aplique, al iniciar y al finalizar la jornada de trabajo.

4.1.6 interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

- Definir protocolos de interacción con proveedores, clientes y personal externo, se deberá usar siempre el tapabocas y guantes no estéril o nitrilo o caucho, realizar el protocolo de lavado de manos, mantener la distancia mínima de 2 metros entre las personas, reunirse en lugares predeterminados, seguir el protocolo de etiqueta respiratoria, entre otros.
- ✓ Se deben establecer los turnos para los proveedores y clientes para que pueden estar en las instalaciones. Éstos deben tener en cuenta las condiciones de los lugares a los cuales puedan acceder, asegurando el distanciamiento social y evitando aglomeraciones.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 26 de 31

✓ Fomentar el pago con tarjeta y otras plataformas digitales, para reducir el uso de dinero en efectivo. En caso de no ser posible se recomienda pagar el monto exacto de la compra y evitar la firma de recibido del producto. A menos que utilice su propio lapicero.

4.2 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

- ✓ Capacitar en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público, establecidos por las autoridades competentes.
- ✓ Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se deberá hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de un metro (1 m) entre las personas al interior del vehículo.
- ✓ Mantener en lo posible gel antibacterial para aplicación a la subida y bajada del transporte y se debe mantener una ventilación constante durante el recorrido.
- ✓ Se debe evitar el uso de calefacción/aire acondicionar que circulen aire.
- ✓ Se recomienda guardar una silla de distancia entre trabajador y trabajador.
- ✓ Incentivar el uso de otros medios de transporte como bicicleta, motocicleta, entre otros y realizar la limpieza de los elementos como cascos, guantes, gafas, etc.

4.3 Capacitar a los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID -19 y las maneras de prevenirlo:

- ✓ Disponer de información general relacionada con los lugares de la empresa en los que puede haber riesgo de exposición
- √ Factores de riesgo del hogar y la comunidad
- √ Factores de riesgo individuales
- ✓ Signos y síntomas
- ✓ Importancia del reporte de condiciones de salud
- ✓ Uso adecuado de los EPP
- ✓ Lavado de manos.
- ✓ Limpieza y desinfección

4.4 Medidas en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales — ARL

✓ Incluir en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riegos el factor de riesgo biológico por contagio de coronavirus COVID-19 para identificar las actividades de mayor exposición y de este modo determinar los controles a implementar, entre



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 27 de 31

ellos la distribución de espacios de trabajo y ubicación del personal para el distanciamiento físico de los trabajadores, en concordancia con lo indicado en este documento.

- Diseñar con la asesoría de la ARL la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes del inicio de la actividad laboral
- ✓ Las ARL deberán disponer de un equipo técnico responsable para orientar a sus empresas afiliadas en la gestión del riesgo laboral por exposición a COVID-19.
- ✓ Dar aplicación a los protocolos, procedimientos y lineamientos adoptados por el Ministerio de Salud y Protección Social conforme a sus funciones de asesoría y asistencia técnica.
- ✓ Las ARL deberán suministrar asistencia técnica para la vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos al riesgo laboral de COVID -19.
- ✓ Las ARL deberán orientar a las empresas sobre la gestión del riesgo laboral de los trabajadores vulnerables a la infección con COVID- 19.
- ✓ Orientar a los empleadores, contratantes, trabajadores dependientes e independientes afiliados sobre la postura, uso, porte adecuado, retiro, manipulación, disposición y eliminación de los elementos de protección personal, según las instrucciones de las autoridades sanitarias, establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Responder de manera ágil y oportuna a las solicitudes de las empresas referentes al control del riesgo laboral por COVID – 19.

4.5 Plan de comunicaciones

- ✓ Realizar campañas para el adecuado lavado de manos, mediante la disposición de piezas informativas en los baños de habitaciones y baños públicos.
- ✓ Realizar campañas para que los huéspedes eviten asistir a las áreas comunes si presentan algún síntoma de gripa.
- ✓ Diseñar material de comunicación en lenguaje claro, disponible en varios idiomas, con la información sobre las medidas de prevención y mitigación a que se refiere el presente protocolo de bioseguridad.
- ✓ Definir y divulgar los canales de comunicación para que los huéspedes informen al hotel sobre inconvenientes de salud que permitan adoptar medidas de control.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 28 de 31

4.6 Manejo de situaciones de riesgo por parte del empleador

Definir un protocolo de remisión para el tratamiento de las personas con síntomas, o que hayan sido diagnosticadas con COVID-19, en línea con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, que debe incluir las siguientes medidas:

- ✓ Implementación de un canal de comunicación directo con los trabajadores y todo aquel que se encuentre dentro de las instalaciones, informe inmediatamente sobre cualquier eventualidad de salud que presente dentro de la empresa o de personas que avizoren síntomas de mal estado de salud.
- ✓ Desarrollar proceso de vigilancia para detectar trabajadores enfermos o con síntomas respiratorio.
- ✓ Establecer en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, un sistema de alerta de síntomas y vigilancia a la salud de los trabajadores.
- ✓ Manejo de situaciones de detección de algún trabajador enfermo y cruce con la información de personal con quienes ha estado en contacto (cerco epidemiológico).
- ✓ Identificar posibles contactos al interior de la empresa, e informar oportunamente a los potenciales contactos, en caso de identificarse trabajadores positivos para COVID-19, así como comunicar dichos casos ante las autoridades de salud competentes.
- ✓ Procurar la rápida identificación y aislamiento de individuos potencialmente afectados y revisar y acatar las directrices establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social para tal fin. Cuando alguno de los trabajadores experimente síntomas respiratorios, fiebre o sospecha de contagio del coronavirus COVID-19, se realizará aislamiento preventivo en lugar de trabajo, para lo cual debe colocarse mascarilla quirúrgica, dejarlo en una zona aislada y avisar a la EPS, para que establezcan los pasos a seguir. Además, se deberá bloquear de la programación de turnos de trabajo hasta tanto no sea dado de alta por el servicio médico.
 - ✓ Coordinar con las EPS para que realicen apoyo al seguimiento en la prevención, detección y seguimiento al estado de salud de los trabajadores, incluyendo estrategias de teste° aleatorio de COVID – 19, si es el caso.
 - ✓ El trabajador debe informar a la EPS en las líneas de atención que ésta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.
 - ✓ Se debe establecer un proceso para el manejo en situaciones de detección de algún trabajador o prestador de servicios, proveedor o cliente enfermo y realizar el cruce con la información de personas con quienes ha estado en contacto, dicha persona, esto también para proveedores y clientes. (Nexo epidemiológico).



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 29 de 31

- ✓ Cuando algún trabajador experimente síntomas respiratorios en casa, debe informar al empleador para que se pueda realizar el aislamiento preventivo en casa.
- ✓ El trabajador debe informar a la EPS en las líneas de atención que esta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.

5. ¿CÓMO SE REALIZARÁ EL MONITOREO DE SÍNTOMAS DE CONTAGIO DE COVID-19 ENTRE TRABAJADORES?

- ✓ Difundir información periódica a los trabajadores y al personal respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia física, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser).
 - ✓ Uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas (fiebre, tos seca y dificultad para respirar). Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse individual.

5.1 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio. Prevención de contagio

- ✓ Asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19.
- ✓ No se permite el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre igual o mayor a 38°C.
- ✓ Seguimiento diario aleatorio evidenciable, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 del personal.
- ✓ Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, realizar el protocolo de lavado de manos.
- ✓ Establecer canales de información para que los trabajadores informen cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.
- ✓ Utilizar la aplicación CoronApp, disponible en <u>Android</u> e <u>IOs</u>, para reportar su estado de salud y de su grupo familiar.
- ✓ Establecer un protocolo de verificación de estado de salud y temperatura de proveedores y clientes cuando haya algún tipo de ingreso a las instalaciones.
- ✓ Asegurar que todos los trabajadores estén afiliados al Sistema de Seguridad Social Integral, y así mismo, solicitar el cumplimiento de este requisito, al personal indirecto que presta los servicios para la compañía.
- ✓ Asistir a las capacitaciones de prevención y control donde se explique la forma correcta de Uso de EPP, lavado de manos y otras medidas de autocuidado.



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 30 de 31

- ✓ Asegurar que los trabajadores permanezcan en el sitio de trabajo asignado y en el horario de trabajo establecido.
- ✓ Establecer para las cuadrillas las zonas de seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Promover el uso de escaleras en vez de los ascensores si el estado de salud de la persona lo permite.
- ✓ Utilizar tapabocas todo el tiempo que esté dentro del establecimiento.
- ✓ Aumentar la frecuencia de limpieza de la cabina del ascensor y los botones

6. PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA CON SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19.

Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como fiebre, tos, dificultad para respirar se cumplirá con el siguiente procedimiento:

- Comunicar a su jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento identificada previamente.
- Conforme a los protocolos establecidos por las autoridades de salud en Colombia, deberá informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos con un caso confirmado de COVID-19.
- ✓ La empresa debe reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud que corresponda para que evalúen su estado de salud, quienes determinarán si se debe trasladar a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas leves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones lo deben trasladar a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata.
- ✓ Si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactarse telefónicamente con su jefe inmediato para poner en su conocimiento la situación y tanto el empleador como el trabajador deberán reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud que corresponda para que evalúen su estado.
- Realizar una lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha lista se entregará a la secretaria de salud correspondiente para dar seguimiento y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14 días. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación CoronApp.
- ✓ Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del centro de como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como



Código: SST-D-03

Versión: 1.0

Fecha:01 de Junio de 2020

Página: 31 de 31

computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto el paciente.

- ✓ Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar.
- ✓ El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
- ✓ Identificar las áreas, superficies y objetos usados por la persona con sospecha de caso y realizar la limpieza y desinfección de manera inmediata.
- ✓ Se debe garantizar que el personal se pueda realizar el lavado de manos por los menos 6 veces al día, y que se cuente con los insumos agua limpia, jabón y toallas de un único uso.
- Asegurarse de reportar los casos sospechosos de contagio con el COVID-19 a las entidades correspondientes: secretaria de salud distrital, departamental o municipal, a la EPS del trabajador y a la ARL.

7. APROBACIONES

Administradora Turística y Hotelera Elaboró	SANCHEZ Revisado y aprobado por la Dirección	01 de Junio de 2020 Fecha	
CLAUDIA PATRICIA NIQUEPA	LUIS HERNANDO SANCHEZ	01 de Junio de 2020	